

Entrées / Vorspeisen

- | | Prix |
|---|------------------|
| • Salade verte
<i>Grüner Salat</i> | CHF 10.00 |
| • Gazpacho de tomates et basilic
<i>Tomaten-Gazpacho mit Basilikum</i> | CHF 13.00 |
| • Salade de chèvre chaud et vinaigrette au miel
<i>Warmer Ziegenkäse auf Salat mit Honig-Vinaigrette</i> | CHF 15.00 |
| • Mesclun salade, vinaigrette italienne, tomates confites et parmesan
<i>Mesclun-Salat mit italienischer Vinaigrette, Tomaten-Confit und Parmesan</i> | CHF 15.00 |
| • Ceviche de loup de mer (GR), citron vert et melon
<i>Ceviche vom Wolfsbarsch mit Limette und Melone</i> | CHF 24.00 |
| • Vitello tonnato (CH)
<i>Vitello tonnato</i> | CHF 24.00 |
| • Foie gras de canard (FR) marbré au vin rouge, pêche et pistaches
<i>In Rotwein marmorierte Entenleber-Terrine mit Pfirsich und Pistazien</i> | CHF 28.00 |

Plats principaux / Hauptgänge

- | | |
|--|------------------|
| • Filet de grondin (IS), émulsion safranée, ail noir, polenta aux tomates séchées et artichauts
<i>Knurrhahnfilet mit Safran-Emulsion und schwarzem Knoblauch, Polenta mit getrockneten Tomaten und Artischocken</i> | CHF 44.00 |
| • Pavé de cabillaud (IS) à la provençale, écrasée de pommes de terre aux olives
<i>Kabeljau-Pavé provenzalische Art mit Stampfkartoffeln und Oliven</i> | CHF 42.00 |
| • Saltimbocca de poulet jaune (FR), jus à la sauge, risotto et asperges vertes
<i>Maispoullarden-Saltimbocca mit Salbeijus, Risotto und grünen Spargeln</i> | CHF 42.00 |
| • Filet de bœuf* (AUS), beurre maître d'hôtel, pommes allumettes et légumes
<i>Rindsfilet mit Kräuterbutter, Streichholzkartoffeln und Gemüse</i> | CHF 54.00 |
| • Rib-eye de veau tranché (CH), jus à l'estragon, gratin de pommes de terre et ratatouille
<i>Tranchiertes Rib-eye-Steak vom Kalb mit Estragonjus, Kartoffelgratin und Ratatouille</i> | CHF 54.00 |
| • Caponata d'aubergines, houmous et frites de pois chiches (végan)
<i>Auberginen-Caponata mit Hummus und Kichererbsen-Frites</i> | CHF 34.00 |

Desserts / Nachspeisen

- | | |
|---|------------------|
| • Crème brûlée à la vanille
<i>Vanille Creme brûlée</i> | CHF 14.00 |
| • Ile flottante
<i>Eierförmige Meringues auf Vanillesauce</i> | CHF 13.00 |
| • Tiramisu à la pistache
<i>Pistazien-Tiramisu</i> | CHF 14.00 |
| • Tartelette aux framboises, glace vanille
<i>Himbeertörtchen mit Vanille-Eis</i> | CHF 15.00 |
| • Plaisir myrtilles
<i>Heidelbeeren-Törtchen</i> | CHF 14.00 |
| • Assiette gourmande
<i>Dessertvariation</i> | CHF 16.00 |

* Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

Preise inklusive 7.7% MwSt und Service